

D.O. RÍAS BAIXAS



## DILUVIO

Diluvio is our homage to the wet and windy weather that make Galicia the beautiful lush, green land it is.

The vines are in Barro, near Pontevedra, on granite soils and are influenced by the Atlantic, with mild temperatures and abundant rainfall. The grapes are of an extraordinary quality: selected from tiny garden parcels, the 70 year old vines are direct plantations, namely not grafted onto root stock. This unique characteristic endows the wine with an incredible purity, minerality and concentration.

Diluvio es nuestro homenaje a la lluvia y el viento, que convierten Galicia en una tierra bella, fresca y verde.

Las viñas están en Barro, cerca de Pontevedra, suelos de granito sujetos a la influencia del Atlántico. Temperaturas suaves y abundantes lluvias. Las uvas son de una increíble calidad: seleccionadas de pequeñas parcelas en sus jardines, la mayoría de más de 70 años de edad y plantaciones directas, la mayoría sin injertar sobre pie americano. Esta característica única da al vino una increíble pureza, mineralidad y concentración.

### DILUVIO Albariño

It takes 1.3 kgs of grapes to make a bottle of wine. The must macerates on skins for a total of 10 hours, at 8°C, with light remontages practised. Then the free run juice is slowly run, separated from the skins, and racked into fermentation tanks. Post fermentation the wine is then racked and left sur lie for a further 20 days. A second racking then leaves the wine on only the finest lees until it is deemed to have reached its optimum bottling point.

#### Tasting Note

The wine displays varietal character and is notable for its broadness and balance. Visually, it has a clear and deep straw colour with green flecks. On the nose it is intense and complex with notes of freshness, fruits and white flowers. On the palate it has a soft attack, a good balance between body and acidity, and is rich and persistent. Its optimum serving temperature is between 12 and 14 °C.

Para obtener 75 cl de vino se necesitan 1,3 kg de uva. Maceración pelicular durante 10 horas a 8°C, mientras hacemos ligeros remontajes. El próximo paso es el escurrido del mosto flor poco a poco, separándolo de la piel, y trasvasándolo dentro de depósitos de acero inoxidable. Tras la fermentación el vino se trasvalsa y se deja sobre lías durante 20 días. Un segundo trasbalse y después dejamos el vino sobre las lías finas hasta que consideramos que ha alcanzado su punto óptimo para ser embotellado.

El vino nos muestra el carácter típico de la variedad y tiene volumen y equilibrio. Visualmente, tiene un brillante y profundo color con reflejos verdes. En nariz, es intenso y complejo con notas de frescura, fruta y flores blancas. En paladar, tiene un ataque suave, y un buen equilibrio entre cuerpo y acidez, y es rico y largo. Temperatura óptima de servicio entre 12 y 14 °C

  
Albariño 100%

  
Natural Cork

  
6 bottles carton